V-ZUG SA

# Forno

# Combair SE

## Istruzioni per l’uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E’ tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l’uso che vi permetteranno di comprendere meglio l’apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
**Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.**

## Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell’apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l’uso. Con riserva di modifiche tecniche.

## Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l’uso riguardano i modelli:

| Tipo | Modello No. | Sistema di misura |
|---|---|---|
| BCSE | 41A | 55-600/55-762 |
| BCSE60 | 42A | 60-600/60-762 |

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

# Indice

# 1 Osservazioni sulla sicurezza

## 1.1 Simboli utilizzati

**Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!**

Informazioni e indicazioni da osservare.

Informazioni sullo smaltimento.

Informazioni sulle istruzioni per l'uso.

➤ Segnala le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.

– Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.

• Segnala un elenco numerato.

## 1.2 Osservazioni generali sulla sicurezza

- Mettere in funzione l’apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l’uso!

- L’uso di questo apparecchio non è destinato a persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongano della necessaria esperienza e/o conoscenze, a meno che l’uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto da quest’ultima istruzioni su come utilizzare l’apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di collegamento dell’apparecchio è danneggiato, onde evitare pericoli farlo sostituire dal produttore o dal servizio clienti di quest’ultimo, oppure da una persona opportunamente qualificata.

## 1.3 Osservazioni sulla sicurezza specifiche dell’apparecchio

- AVVERTENZA: durante l’uso, l’apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto alte. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.

- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l’uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile o che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l’apparecchio e a condizione che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l’apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza.
- AVVERTENZA: durante il funzionamento, le parti accessibili dell’apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Il cassetto scaldavivande e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.

- In caso di apparecchi con autopulizia pirolitica, rimuovere lo sporco in eccesso e gli accessori prima di avviare questa funzione.
- Utilizzare soltanto la sonda per la temperatura consigliata per questo forno.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- AVVERTENZA: prima di sostituire la lampadina assicurarsi che l’apparecchio sia spento e scollegato dalla rete, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- AVVERTENZA: se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell’acqua, ma spegnere l’apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme con ad esempio un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: per evitare il pericolo d’incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.

## 1.4 Avvertenze per l’uso

### Prima della prima messa in funzione

- L’apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d’installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.

### Uso conforme allo scopo

- L’apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! In caso di utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate, decliniamo ogni responsabilità per gli eventuali danni che ne possono derivare.
- Non usare mai l’apparecchio per asciugare animali, tessili e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L’apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5°C a 35°C. In caso di pericolo di gelo, l’acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all’apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all’apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell’apparecchio, o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo ASSISTENZA TECNICA. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento.
- L’apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l’uso.

**Utilizzo**

- Utilizzare la sicurezza bambini.
- Non mettere in funzione l’apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si presenta un disturbo di funzionamento, l’apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Prima di chiudere la porta dell’apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto scaldavivande oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell’apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi con grill: durante la cottura al grill lasciare chiusa la porta dell’apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d’indicazione o ai mobili da incasso posizionati sopra di esso.

**Attenzione, pericolo di ustioni!**

- Durante il funzionamento l’apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Anche la porta dell’apparecchio si riscalda.
- Al momento di aprire la porta dell’apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura.
- L’apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull’apparecchio.

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l’olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere con acqua l’olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d’esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati. Pericolo d’esplosione!
- Non lasciare mai l’apparecchio incustodito quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell’apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell’apparecchio. Disinserire l’apparecchio e interrompere l’alimentazione elettrica.
- All’interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

**Attenzione, pericolo di lesioni!**

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferirsi muovendo la porta dell’apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell’apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell’apparecchio è aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell’apparecchio e non usarla come superficie d’appoggio.
- Nel caso delle cucine: per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

**Attenzione: pericolo di morte!**

- Le parti dell’imballaggio, p. es. pellicole e polistirolo, possono risultare pericolose per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell’imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

**Evitare il danneggiamento dell'apparecchio**

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non appoggiare oggetti direttamente sul calore inferiore.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, è vietato utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia originale causa danni evidenti.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.
- Non lasciare le piastre di cottura in ghisa accese ad alte potenze per lungo tempo, senza porvi sopra delle stoviglie. Altrimenti le piastre potrebbero bruciare.

# 2 Smaltimento

### Imballaggio

- Le parti dell’imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e, se possibile, vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell’ambiente.

### Disinstallazione

- Staccare l’apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

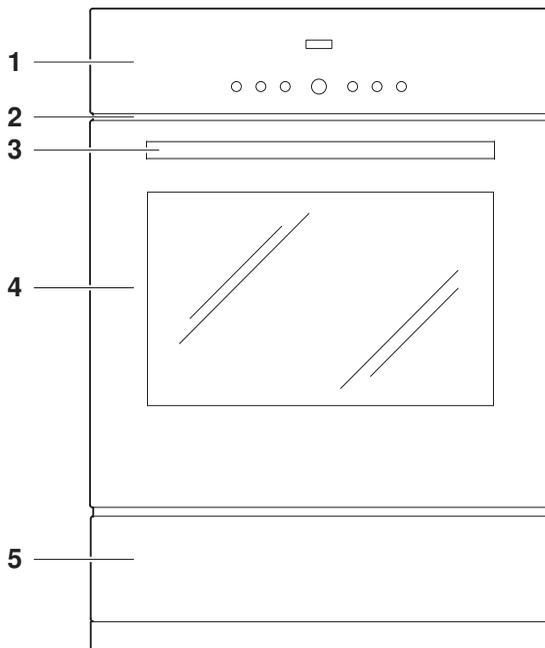
### Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l’apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell’apparecchio.

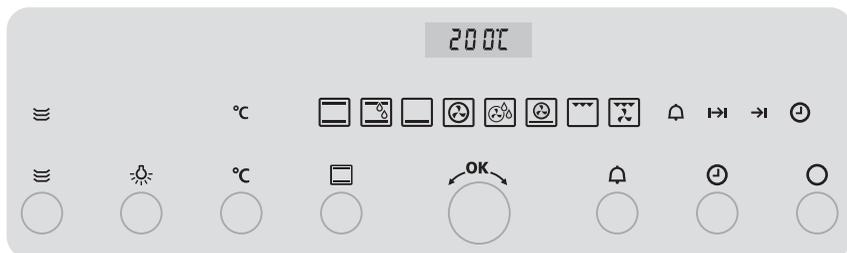
### Smaltimento

- L’apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d’arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell’apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l’apparecchio.

# 3 Descrizione dell’apparecchio

## 3.1 Struttura

**1** Elementi di comando e d’indicazione
**2** Apertura di ventilazione
**3** Maniglia della porta
**4** Porta dell’apparecchio
**5** Cassetto dell’apparecchio/cassetto scaldavivande*

* in funzione del modello

## 3.2 Elementi di comando e d’indicazione

### Display digitale

Temperatura

Ora
Durata di funzionamento
Orario di disinserimento
Temporizzatore

### Simboli dei modi di funzionamento

Calore superiore/inferiore

Calore superiore/inferiore umido

Calore inferiore

Aria calda

Aria calda umida

PizzaPlus

Grill

Grill – circolazione d’aria

## Simboli

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cassetto scaldavivande* | | Durata di funzionamento |
| | Temperatura della camera di cottura | | Orario di disinserimento |
| | Temporizzatore | | Ora |

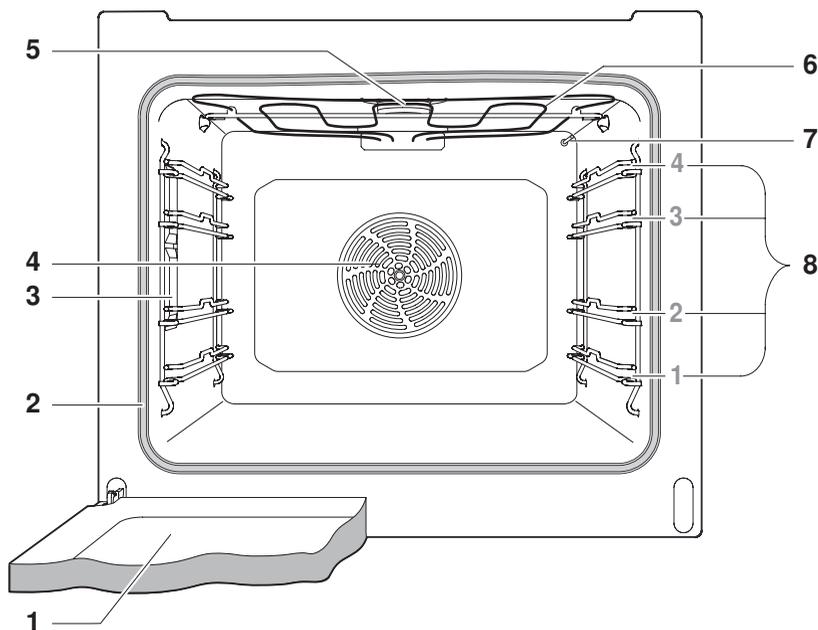
* in funzione del modello

## Tasti

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cassetto scaldavivande* | | Bottone di regolazione |
| | Illuminazione | | Temporizzatore |
| | Temperatura della camera di cottura | | Ora<br>Durata di funzionamento<br>Orario di disinserimento |
| | Modo di funzionamento | | Off |

* in funzione del modello

## 3.3 Camera di cottura

**Danni all’apparecchio dovuti all’inserto di protezione o a fogli di alluminio!**
**Non mettere né inserto di protezione né alluminio sul fondo della camera di cottura.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Porta dell’apparecchio | **5** | Evacuazione dell’aria dalla camera di cottura |
| **2** | Guarnizione della porta | **6** | Grill/calore superiore |
| **3** | Illuminazione | **7** | Sonda della temperatura della camera di cottura |
| **4** | Ventilatore dell’aria calda | **8** | Appoggi con diciture |

Il calore inferiore si trova sotto il fondo della camera di cottura.

## 3.4 Accessori

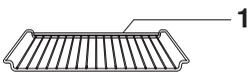
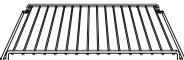
**Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!**
**Non tagliare con coltelli o rotelle all’interno degli accessori.**

### Teglia originale con TopClean

- Stampo per crostate e biscotti.
- Leccarda abbinata alla griglia.
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.

➤ Inserire la teglia originale nella camera di cottura assicurandosi che l’«inclinazione» **1** sia rivolta all’indietro.

➤ Utilizzare solo in posizione d’uso normale – non alla rovescia.

### Griglia

- Appoggio per stoviglie per l’arrosto e stampi.
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.
- Inserire il rinforzo orizzontale **1** all’indietro nella camera di cottura. In tal modo l’alimento potrà essere estratto dalla camera di cottura in tutta sicurezza.

- Raffreddamento dell’impasto cotto.

### Accessori speciali

**Disporre sulla griglia gli accessori non compresi nel volume della fornitura.**

- Per gli accessori speciali consultare: www.vzug.com

# 4 Uso

Premendo una o più volte il tasto corrispondente – ad apparecchio spento – è possibile selezionare il modo di funzionamento, la temperatura della camera di cottura, la durata di funzionamento, l'orario di disinserimento e altre funzioni.

- Il simbolo della funzione selezionata è acceso o lampeggia.
- Sul display lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione ↙OK↘ è possibile modificare l'impostazione.
- Premendo sul bottone di regolazione ↙OK↘ si conferma la regolazione o l'apparecchio l'acquisisce automaticamente dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Premendo il tasto ◯ l'apparecchio si spegne.

## 4.1 Prima messa in esercizio

Il primo utilizzo dell’apparecchio installato a nuovo deve essere preceduto dalle seguenti operazioni:

➤ Togliere dalla camera di cottura i materiali d’imballaggio e di trasporto.

➤ Se sul display lampeggia 12:00, girare il bottone di regolazione OK per regolare l’ora.

Premendo sul bottone di regolazione OK si può passare dalle ore ai minuti.
Girando si possono regolare le ore o rispettivamente i minuti.
Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.

➤ Pulire la camera di cottura e gli accessori.

➤ Riscaldare per ca. 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento ☐ e temperatura massima della camera di cottura.

Esistendo la possibilità che si sviluppino odori e fumo, ventilare bene il locale durante questo periodo.

## 4.2 Selezionare il modo di funzionamento

➤ Premere il tasto ▭ più volte finché lampeggia il modo di funzionamento desiderato.
- Sul display lampeggia la temperatura proposta.
- Il simbolo del modo di funzionamento e °C lampeggiano.

**Modi di funzionamento**

| Premere il tasto ▭ | Modo di funzionamento | |
|---|---|---|
| 1× | | Calore superiore/inferiore |
| 2× | | Calore superiore/inferiore umido |
| 3× | | Calore inferiore |
| 4× | | Aria calda |
| 5× | | Aria calda umida |
| 6× | | PizzaPlus |
| 7× | | Grill |
| 8× | | Grill – circolazione d’aria |

## 4.3 Selezionare la temperatura della camera di cottura

➤ Girare il bottone di regolazione OK e impostare la temperatura desiderata.

➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
- L’apparecchio si avvia.

Con i modi di funzionamento ▭, ▭, ▭, ▭, ▭, ▭ e ▭, al raggiungimento della temperatura della camera di cottura impostata viene emesso un segnale acustico semplice.

## 4.4 Controllare e modificare la temperatura della camera di cottura

➤ Premere il tasto °C.

– Sul display lampeggia la temperatura impostata della camera di cottura.

– Il simbolo °C lampeggia.

➤ Girando il bottone di regolazione ↙OK↘ regolare la temperatura della camera di cottura.

## 4.5 Modificare il modo di funzionamento

➤ Premere il tasto ☐ più volte finché viene visualizzato il modo di funzionamento desiderato.

## 4.6 Disinserimento

➤ Premere il tasto ○.

– Viene emesso un segnale acustico breve.

– Il simbolo del modo di funzionamento e °C si spengono.

L'assenza di simboli accesi indica che l'apparecchio è spento.
Il ventilatore di raffreddamento può continuare a funzionare.

### Prelevare l'alimento

**Pericolo di ustione!**
**Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria molto calda dalla camera di cottura.**
**Gli accessori sono roventi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.**

➤ Estrarre l'alimento pronto dalla camera di cottura.

➤ Disporre l'impasto cotto sulla griglia per il raffreddamento.

➤ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

# 5 Regolazioni utente

Le regolazioni possono essere adattate.

➤ Ad apparecchio disinserito tenere premuto il bottone di regolazione OK finché
  – sul display si legge EEEE.

➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  – Sul display compare E-: 0 per «Sicurezza bambini no».

➤ Girando il bottone di regolazione OK, selezionare la regolazione.

➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  – Sul display lampeggia p. es. Eh: 1 per «Indicazione dell’ora visibile».

➤ Girando il bottone di regolazione OK il display commuta su Eh: 0 per «Indicazione dell’ora invisibile».

➤ Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.

➤ Premendo il tasto ◯ si termina la regolazione.

Le regolazioni restano memorizzate anche dopo un’interruzione dell’alimentazione elettrica.

## Regolazioni possibili

* Regolazione di fabbrica

## 5.1 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve per evitare un inserimento involontario dell’apparecchio.

Se si preme il tasto  o  quando la sicurezza bambini è attivata,
- viene emesso un segnale acustico doppio,
- l’utilizzo del tasto non ha alcun effetto.

**Uso con sicurezza bambini attivata**

➤ Tenere premuto il tasto  e premere il tasto  o .
- La sicurezza bambini è disinserita.
- A questo punto l’uso ha luogo come di consueto.
- 10 minuti dopo il disinserimento, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

I tasti , e  si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla -sicurezza bambini.

## 5.2 Indicazione dell’ora

Nella regolazione «invisibile», le indicazioni restano spente quando l’apparecchio è disinserito. Quando l’apparecchio è acceso l’ora è visibile.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0 «Indicazione dell’ora invisibile». Nonostante l’economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

## 5.3 Segnale acustico

Il segnale acustico può essere regolato a due diverse intensità del suono oppure disattivato.

| | |
|---|---|
| • forte | volume massimo |
| • debole | volume ridotto |
| • dis | segnale acustico disattivato |

In caso di guasto, il segnale acustico si attiva anche se impostato su «DIS».
Allo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un breve segnale acustico, anche se questa funzione è impostata su «DIS» (funzione di sicurezza).

## 5.4 Unità di temperatura

L'unità di temperatura può essere selezionata tra «°C» e «°F».

| | |
|---|---|
| • °C | Gradi Celsius |
| • °F | Gradi Fahrenheit |

## 5.5 Formato dell'ora

Con la regolazione «24 h» è attivo il formato dell'ora europeo, con «12 h» è attivo il formato dell'ora americano (a.m./p.m.).

## 5.6 Regolazioni di fabbrica

Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare la regolazione di fabbrica.

# 6 Funzioni dell’orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell’orologio:

- Ora
- Temporizzatore
- Durata di funzionamento – disinserimento dell’apparecchio con comando a tempo
- Avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell’apparecchio con comando a tempo

Ad apparecchio disinserito, la luminosità dell’indicazione dell’orologio di notte si riduce dalle ore 22 alle 6.
Dopo aver selezionato il formato dell’ora EH:12, la luminosità non si riduce.

## 6.1 Regolare e modificare l’ora

L’ora non può essere regolata quando l’apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.

➤ Premere il tasto ⌚.
  – Sul display lampeggiano le ore.
  – Il simbolo ⌚ lampeggia.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
➤ Premere il tasto ⌚ o il bottone di regolazione OK.
  – Sul display lampeggiano i minuti.
  – Il simbolo ⌚ lampeggia.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.
➤ Confermare le regolazioni premendo il bottone di regolazione OK.

## 6.2 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.

### Regolare

➤ Premere il tasto 🔔.
 – Sul display lampeggia 0'00.
 – Il simbolo 🔔 lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata.

La regolazione si esegue

- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es. 9'50 = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da 1 minuto, p. es. 1h 12 = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.

Premendo 1 volta il tasto 🔔 la durata può essere riportata su 0'00.

### Avviare

➤ Avviare il temporizzatore premendo il bottone di regolazione OK.
 – Sul display è visibile la durata residua a scalare.
 – Si accende il simbolo 🔔.

### Durata impostata trascorsa

Una volta trascorsa la durata impostata

– per 1 minuto l’apparecchio emette una sequenza ripetuta di 5 brevi segnali acustici.
– il simbolo 🔔 lampeggia.

➤ Premere il tasto 🔔 per disinserire il segnale acustico.

**Controllare e modificare**

➤ Premere il tasto 🔔.
  – Sul display lampeggia la durata residua a scalare.
  – Il simbolo 🔔 lampeggia.

➤ Girando il bottone di regolazione ↙OK↘ regolare la durata del temporizzatore.

**Disinserire anticipatamente**

➤ Premere 2 volte il tasto 🔔.
  – Sul display lampeggia 0'00.
  – Il simbolo 🔔 lampeggia.

➤ Confermare premendo il bottone di regolazione ↙OK↘.

## 6.3 Durata di funzionamento

Una volta trascorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

**Regolare**

➤ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

➤ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.

➤ Inserire l’alimento nella camera di cottura.

➤ Premere il tasto ◷.
  – Sul display lampeggia 0h15.
  – Il simbolo |→| lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione ↙OK↘ e regolare la durata di funzionamento – massimo 9 ore 59 min.

➤ Confermare premendo il bottone di regolazione ↙OK↘.
  – Sul display è visibile la durata residua a scalare.
  – Si accende il simbolo |→|.

**Controllare e modificare**

➤ Premere il tasto ◷.

– Sul display lampeggia la durata residua a scalare.

– Il simbolo |→| lampeggia.

➤ Girando il bottone di regolazione ↙OK↘ regolare la durata di funzionamento.

**Disinserire anticipatamente**

➤ Premere il tasto ○.

**Durata di funzionamento trascorsa**

Una volta trascorsa la durata impostata

– il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

– viene emesso per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto.

– sul display lampeggia 0'00

– il simbolo |→| lampeggia.

– le regolazioni restano attive per 3 minuti.

**Prolungare la durata di funzionamento**

➤ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione ↙OK↘.

**Disinserimento**

➤ Premere il tasto ○.

– Le regolazioni sono cancellate.

– Sul display viene indicato il calore residuo.

## 6.4 Avviamento ritardato

L'avviamento ritardato è attivo quando, con il modo di funzionamento selezionato, sono stati regolati la durata di funzionamento e anche l'orario di disinserimento.
In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce automaticamente al momento desiderato.

Non lasciare i cibi facilmente deteriorabili senza refrigerazione.

➤ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
➤ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
➤ A questo punto non è necessario confermare la regolazione quindi non premere il bottone di regolazione OK.

**Regolare la durata di funzionamento**

➤ Premere il tasto ⌚.
- Sul display lampeggia 0h 15.
- Il simbolo |→| lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata di funzionamento – massimo 9 ore 59 min.
➤ A questo punto non è necessario confermare la regolazione quindi non premere il bottone di regolazione OK.

**Regolare l'orario di disinserimento**

➤ Premere nuovamente il tasto ⌚.
- Sul display lampeggia p. es. 8:15 – orario di disinserimento senza ritardo.
- Il simbolo →| lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare l'orario di disinserimento.

L’orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 min.
Se è stato selezionato il formato dell’ora EH:12, il ritardo massimo è di 11 ore 59.

➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - Sul display l’ora è ferma.
  - Si accende il simbolo →I.
  - Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all’avviamento automatico.

**Esempio**

➤ Selezionare il modo di funzionamento e 180 °C.
➤ Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 min.
➤ Regolare quindi l’orario di disinserimento alle ore 11 e 30.
  - L’apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10 e 15 e si disinserisce alle ore 11 e 30.

**Controllare e modificare**

➤ Premere 1 volta il tasto.
  - La durata di funzionamento diviene visibile per 3 secondi.
➤ Premere 2 volte il tasto.
  - L’orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.

La durata di funzionamento, il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura non possono essere modificati.

**Disinserire anticipatamente**

➤ Premere il tasto.

**Durata di funzionamento trascorsa**

Una volta trascorsa la durata impostata

- il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.
- viene emesso per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto.
- sul display lampeggia 0'00
- il simbolo |→| lampeggia.
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

**Prolungare la durata di funzionamento**

➤ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione ↙OK↘.

**Disinserimento**

➤ Premere il tasto ◯.
  - Le regolazioni sono cancellate.
  - Sul display viene indicato il calore residuo.

# 7 Modi di funzionamento

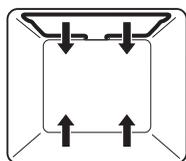
Di seguito sono descritti tutti i tipi di funzionamento e il riscaldamento rapido.

➤ Mettere gli stampi sulla griglia.

➤ Inserire la teglia originale nella camera di cottura assicurandosi che l'«inclinazione» sia rivolta all'indietro.

➤ Selezionare il modo di funzionamento desiderato premendo una o più volte il tasto ▭.

Osservare le indicazioni nei 'CONSIGLI E ACCORGIMENTI' e nei 'CONSIGLI DI REGOLAZIONE' a parte.

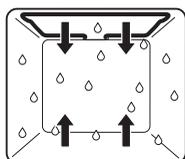
## 7.1 Calore superiore/inferiore

| | |
|---|---|
| Campo di temperatura | 30–280 °C |
| Valore proposto | 200 °C |
| Appoggio | 2 (o 1) |

Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto.

**Applicazioni**

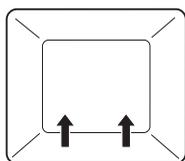
- Modo di funzionamento classico per la cottura su 1 appoggio
- Torte, biscotti, pane e arrosto

➤ Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

## 7.2 Calore superiore/inferiore umido

| | |
|---|---|
| Campo di temperatura | 30–280 °C |
| Valore proposto | 200 °C |
| Appoggio | 2 (o 1) |

Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

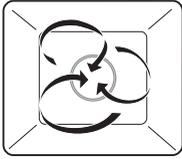
**Applicazioni**
- Pane, pasta lievitata, arrosto e gratin su 1 appoggio
- Cottura a bassa temperatura

## 7.3 Calore inferiore

| | |
|---|---|
| Campo di temperatura | 30–250 °C |
| Valore proposto | 200 °C |
| Appoggio | 2 (o 1) |

Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

**Applicazioni**
- Cottura intensa del fondo delle crostate
- Sterilizzazione

➤ Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

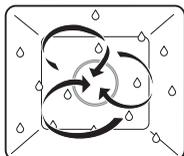
## 7.4 Aria calda

| | |
|---|---|
| Campo di temperatura | 30–250 °C |
| Valore proposto | 180 °C |
| Appoggio | 1 + 3 o 2<br>(o 1 + 2 + 3) |

L’aria della camera di cottura è riscaldata dall’elemento riscaldante dietro la parete posteriore e fatta circolare omogeneamente.

**Applicazioni**

- Particolarmente indicato per cuocere pasticcini su più supporti contemporaneamente
- Torte, pane e arrosto

➤ Selezionare una temperatura inferiore di ca. 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione del calore.

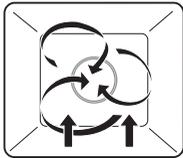
## 7.5 Aria calda umida

| Campo di temperatura | 30–250 °C |
|---|---|
| Valore proposto | 180 °C |
| Appoggio | 1 + 3 o 2<br>(o 1 + 2 + 3) |

L’aria della camera di cottura è riscaldata dall’elemento riscaldante dietro la parete posteriore e fatta circolare omogeneamente. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L’umidità dell’alimento viene preservata.

**Applicazioni**

- Cottura di pasta lievitata e pane su più appoggi contemporaneamente
- Gratin e sformati

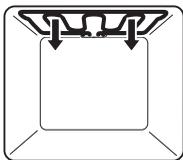
➤ Selezionare una temperatura inferiore di ca. 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione del -calore.

## 7.6 PizzaPlus

| | |
|---|---|
| Campo di temperatura | 30–250 °C |
| Valore proposto | 200 °C |
| Appoggio | 2 (o 1) |

Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore inferiore. Il fondo del cibo da cuocere viene cotto con maggiore intensità.

**Applicazioni**
- Pizza
- Crostate e quiche

➤ Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera senza carta da forno.

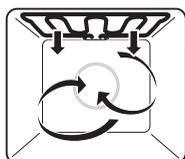
## 7.7 Grill

| | |
|---|---|
| Campo di temperatura | 30–280 °C |
| Valore proposto | 250 °C |
| Appoggio | 3 o 4 |

Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill.

**Applicazioni**
- Alimenti piatti per la cottura al grill, p.es. steak, cotolette, pezzi di pollo, pesce e salsicce
- Gratinatura
- Toast

➤ Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

➤ Rivestire con foglio d'alluminio la teglia originale e infilarla sotto la griglia.

## 7.8 Grill – circolazione d'aria

| | |
|---|---|
| Campo di temperatura | 30–250 °C |
| Valore proposto | 200 °C |
| Appoggio | 2 o 3 |

Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill. L'aria della camera di cottura è fatta circolare omogeneamente dal ventilatore ad aria calda.

**Applicazioni**

- Cibi alti da cuocere al grill
- Gratin e sformati

Particolarmente indicato per polli interi.

➤ Per i cibi da cuocere al grill, utilizzare una pirofila di porcellana o di vetro o disporre direttamente sulla griglia.

➤ Rivestire con foglio d'alluminio la teglia originale e infilarla sotto la griglia.

## 7.9 Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido permette di abbreviare il periodo di preriscaldamento. Riscaldamento rapido possibile nei modi di funzionamento , , , e .

➤ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

➤ Tenere premuto il bottone di regolazione OK finché

- viene emesso un segnale acustico semplice,
- sul display lampeggia .

Quando si raggiunge la temperatura impostata della camera di cottura, viene emesso un segnale acustico.

# 8 Consigli ed accorgimenti

## 8.1 Cuocere e arrostire

| Risultato | Rimedio |
|---|---|
| • Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi. | ➤ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e prolungare la durata. |

## 8.2 Torta

| Risultato | Rimedio |
|---|---|
| • La torta si abbassa. | ➤ Confrontare le regolazioni con i CONSIGLI DI REGOLAZIONE a parte.<br>➤ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e prolungare la durata.<br>➤ Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione.<br>➤ Per la pasta per il pan di Spagna, montare a schiuma più a lungo la chiara e il tuorlo d'uovo, mescolarli bene con l'impasto e cuocere subito dopo la preparazione.<br>➤ Osservare l'indicazione della quantità di lievito. |

## 8.3 Differenza della doratura

| Risultato | Rimedio |
|---|---|
| • L'impasto cotto presenta una differenza della doratura. | ➤ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e adattare la durata.<br>➤ Per [symbol], [symbol] e [symbol] controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei CONSIGLI DI REGOLAZIONE a parte.<br>➤ Per cuocere su un appoggio selezionare [symbol].<br>➤ Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura. |
| • L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra. | ➤ Confrontare le regolazioni con i CONSIGLI DI REGOLAZIONE a parte. |

Una differenza della doratura è normale. La doratura diviene più -omogenea abbassando la temperatura della camera di cottura.

## 8.4 Risparmiare energia

I modi di funzionamento e richiedono rispettivamente meno energia dei modi di funzionamento e .

- ➤ Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.
- ➤ Accendere l'illuminazione solo se necessario.
- ➤ Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di Spagna, pasta da bigné e pasta sfoglia.
- ➤ Preriscaldare il più brevemente possibile.
- ➤ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0 «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

# 9 Opzione

## 9.1 Cassetto scaldavivande

**Pericolo d'incendio dovuto alla conservazione di materiali in modo non autorizzato!**
**Non immagazzinare cibi o materiali sensibili alla temperatura infiammabili nel cassetto scaldavivande!**

Il cassetto scaldavivande permette di riscaldare stoviglie o mantenere brevemente al caldo pietanze coperte.

➤ Inserire o disinserire il cassetto scaldavivande premendo il tasto ≋.

➤ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.

Il cassetto scaldavivande si disattiva automaticamente dopo 12 ore.

# 10 Cura e manutenzione

**Pericolo di ustioni a causa delle superfici roventi!**
**Lasciar raffreddare l’apparecchio e gli accessori prima di pulirli.**
**Danneggiamento dell’apparecchio dovuto a un trattamento errato!**
**Non utilizzare detergenti aggressivi o acidi od oggetti affilati o abrasivi come raschietti metallici, lane metalliche, spugne, ecc. Questi prodotti graffiano la superficie. Le superfici in vetro graffiate possono scoppiare.**
**Non pulire mai l’apparecchio con apparecchi per la pulizia a vapore.**

## 10.1 Pulizia esterna

➤ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
➤ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.

### Cassetto dell’apparecchio/cassetto scaldavivande

Il cassetto può essere estratto completamente per facilitarne la pulizia.

➤ Estrarre il cassetto fino all’arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

## 10.2 Pulire la guarnizione della porta

➤ Pulire la guarnizione della porta con un panno morbido inumidito con acqua; non utilizzare alcun detergente. Dopo asciugare usando un panno morbido.

## 10.3 Sostituire la guarnizione della porta

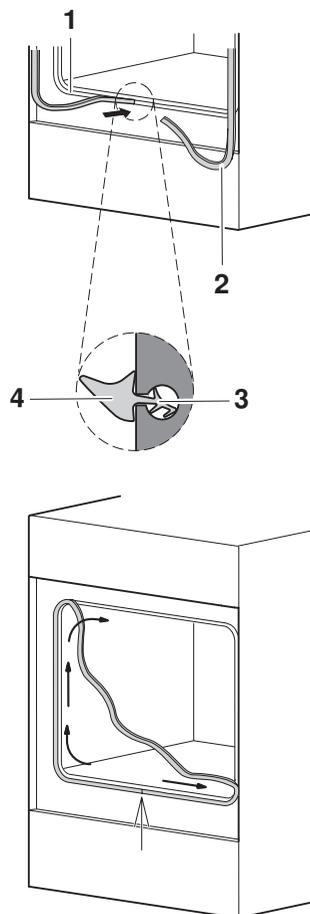
➤ Estrarre la guarnizione difettosa.

➤ Pulire la scanalatura **1** con un panno leggermente umido.

➤ Premere nella scanalatura le estremità della nuova guarnizione **2**, in modo che siano centrate sotto il telaio.

Le estremità si devono toccare, ma non sovrapporsi.

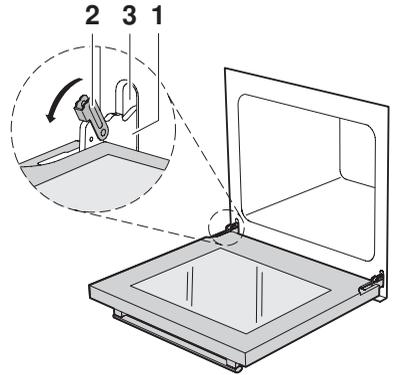
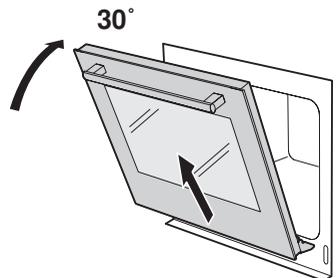
➤ Prestare attenzione che la parte più sottile **3** della guarnizione venga premuta nella scanalatura. La parte più spessa **4** non deve trovarsi all'interno della scanalatura.

➤ Partendo dal basso, premere la guarnizione nella scanalatura in modo che si distribuisca uniformemente nella stessa.

## 10.4 Pulire la porta dell’apparecchio

➤ Pulire la porta dell’apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare usando un panno morbido.

### Togliere la porta dell’apparecchio

**Pericolo di lesioni a causa delle parti mobili!**
**Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Durante la rimozione e l’applicazione della porta dell’apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani. La porta dell’apparecchio è pesante.**

➤ Aprire completamente la porta dell’apparecchio.
➤ Ribaltare completamente in avanti le staffe **2** delle due cerniere **1**.

➤ Chiudere la porta dell’apparecchio completamente fino all’arresto (ca. 30°).
➤ Estrarre la porta dell’apparecchio sollevandola inclinata verso l’alto.

### Inserire la porta dell’apparecchio

➤ Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell’apertura **3**.
➤ Aprire completamente la porta dell’apparecchio e chiudere all’indietro le staffe **2**.

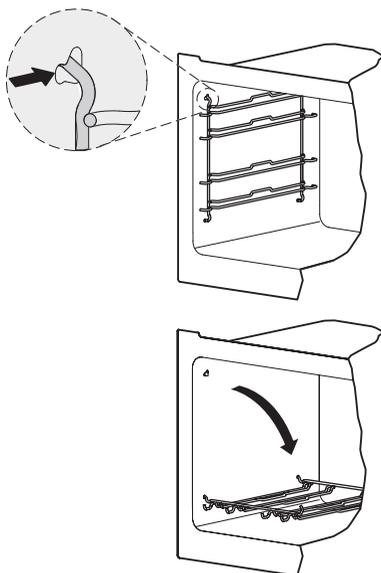
## 10.5 Pulire gli accessori e la griglia d’appoggio

- La griglia e le griglie d’appoggio si possono lavare nella lavastoviglie.
- La teglia originale può essere lavata in lavastoviglie, ma in tal caso l’effetto antiadesivo TopClean può ridursi.

### Estrarre e reinserire la griglia d’appoggio

➤ Premere all’indietro l’estremità in alto della griglia d’appoggio ed estrarla dall’apertura.

➤ Girare la griglia d’appoggio verso il centro della camera di cottura ed estrarla dall’apertura in basso.

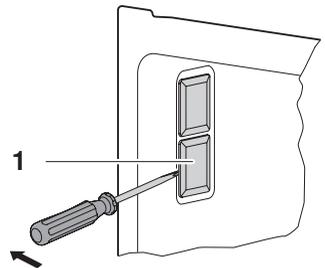
➤ Montare in sequenza inversa.

## 10.6 Pulire la camera di cottura

**Danneggiamento dell’apparecchio dovuto a un trattamento errato!**
**Non piegare le sonde della temperatura e gli elementi riscaldanti.**
**Non strofinare la superficie. In tal caso l’effetto antiadesivo TopClean risulterebbe danneggiato.**

- Rimuovere lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua e asciugare con un panno morbido.
- Utilizzare detersivi per forno normalmente commercializzati e osservare le indicazioni del produttore.

## 10.7 Sostituire la lampadina ad incandescenza

**ATTENZIONE alle scosse elettriche!**
**Interrompere l’alimentazione elettrica prima di sostituire la lampadina ad incandescenza.**
**Pericolo di ustioni a causa delle superfici roventi!**
**Lasciare raffreddare la lampadina ad incandescenza e l’apparecchio prima della sostituzione.**

- Togliere la griglia d’appoggio sinistra.
- Applicare un cacciavite al centro del bordo di vetro e togliere il vetro della lampada **1** accuratamente dal supporto.
- Svitare la lampadina ad incandescenza difettosa.
- Avvitare con cautela la nuova lampadina ad incandescenza.
- Premere nel supporto il vetro della lampada **1**.
- Fissare nuovamente la griglia d’appoggio.
- Ripristinare l’alimentazione elettrica.

# 11 Eliminare personalmente i guasti

Di seguito sono elencati alcuni guasti che possono essere eliminati dall’utente in modo semplice. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza.

Prima di contattare il servizio assistenza:

➤ prendere nota del numero FN (vedere targhetta dei dati alla voce DATI TECNICI) e dell’intero messaggio di guasto p. es. F xx o E xx.

## 11.1 Cosa fare, se …

### … l’apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| • È intervenuto il fusibile dell’installazione interna della casa. | ➤ Sostituire il fusibile.<br>➤ Reinserire l’interruttore automatico. |
| • Il fusibile interviene ripetutamente. | ➤ Chiamare il servizio assistenza. |
| • Interruzione dell’alimentazione elettrica. | ➤ Controllare l’alimentazione elettrica. |

### … solo l’illuminazione non funziona

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| • Lampadina ad incandescenza difettosa. | ➤ Sostituire la lampadina ad incandescenza |

### … durante la cottura al grill si forma un fumo intenso

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| • I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti. | ➤ Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei 'CONSIGLI DI REGOLAZIONE' a parte. |
| • La temperatura della camera di cottura è eccessiva. | ➤ Ridurre la temperatura della camera di cottura. |

### … sul display compare

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| • La sicurezza bambini è attiva. | ➤ Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini, vedere il capitolo REGOLAZIONI UTENTE.<br>➤ Disinserire la sicurezza bambini. |

### … le seguenti indicazioni lampeggiano alternandosi

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| • Diverse situazioni possono condurre a un messaggio di guasto. | ➤ Confermare il messaggio di guasto premendo il tasto ◯.<br>➤ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto.<br>➤ Ripristinare l'alimentazione elettrica.<br>➤ Se compare nuovamente il guasto, annotare l'intero messaggio e il numero FN (vedere targhetta dei dati).<br>➤ Interrompere l'alimentazione elettrica.<br>➤ Chiamare il servizio assistenza. |

**... le seguenti indicazioni lampeggiano alternandosi**

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| • Guasto nell'alimentazione elettrica. | ➤ Confermare il messaggio di guasto premendo il tasto ◯.<br>➤ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto.<br>➤ Ripristinare l'alimentazione elettrica.<br>➤ Se compare nuovamente il guasto, annotare l'intero messaggio e il numero FN (vedere targhetta dei dati).<br>➤ Interrompere l'alimentazione elettrica.<br>➤ Chiamare il servizio assistenza. |

## 11.2 Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica
- sul display lampeggia 12:00,
- il simbolo ◷ lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.
➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Le regolazioni utente vengono mantenute.

# 1 Accessori e ricambi

Per l'ordinazione si prega di indicare il numero del modello e l'esatta denominazione dell'accessorio o del pezzo di ricambio.

## Accessori

Teglia originale

Griglia

Consigli di regolazione

## Accessori speciali

Per informazioni consultare: www.vzug.com

## Ricambi

Griglia d'appoggio sinistra/destra

Lampadina ad incandescenza

Guarnizione della porta

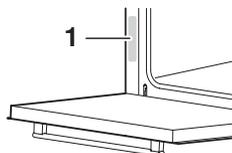
La lampadina ad incandescenza è reperibile anche nei negozi specializzati.

# 13 Dati tecnici

### Dimensioni esterne

➤ Vedere istruzioni d'installazione

### Collegamento elettrico

➤ Vedere targhetta dei dati **1**

### Nota per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 50304/EN 60350 è determinata con i modi di funzionamento e . L'applicazione di termoelementi fra la porta dell'apparecchio e la guarnizione può provocare perdite di tenuta e di conseguenza misurazioni errate.
La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 50304/EN 60350 si esegue con le griglie d'appoggio smontate.

### Misurazione della temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base ad una norma internazionalmente valida. Le proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

### Economizzatore automatico di standby

Per evitare un inutile spreco di energia, l'apparecchio dispone di un economizzatore automatico di standby.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0 «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

# 15 Indice

# 16 Assistenza tecnica

I capitolo Eliminare personalmente i guasti aiuta a riparare di piccole anomalie di funzionamento.
Ciò consente di risparmiare la richiesta di un tecnico di servizio e i costi risultanti.

Se ci dovete contattare per un'anomalia di funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull'autoadesivo di servizio fornito con l'apparecchio. Incollate l'autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

| FN | | Apparecchio | |
|---|---|---|---|

Questi dati figurano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati.

➤ Aprire la porta dell'apparecchio.
  – La targhetta dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

In caso di anomalie di funzionamento può rivolgersi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

**Domande, ordinazioni, contratto di servizio**

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, voglia rivolgersi direttamente alla sede principale a Zug, tel. +41 (0)41 767 67 67.
Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Le inviamo volentieri la relativa documentazione.

# Brevi istruzioni

**Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza delle istruzioni per l'uso!**

### Regolare l'ora

➤ Premere il tasto ◷.
➤ Girare il bottone di regolazione ↙OK↘ e regolare le ore.
➤ Premere nuovamente il tasto ◷.
➤ Girare il bottone di regolazione ↙OK↘ e regolare i minuti.

### Selezionare il modo di funzionamento

➤ Premere il tasto ▭ più volte finché compare il modo di funzionamento desiderato.
➤ Girando il bottone di regolazione ↙OK↘ regolare la temperatura della camera di cottura.

### Disinserire l'apparecchio

➤ Premere il tasto ○.

### Regolare il temporizzatore

➤ Premere il tasto 🔔.
➤ Girando il bottone di regolazione ↙OK↘ regolare la durata.

**V-ZUG SA**
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J41A.012-0